ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual

CT 1810

CT 3010

Ceran® Kochtafeln
Ceran® Cooking plates

D Bedienungsanleitung

Einleitung

Sie haben sich für eine ganz besondere Ceran® Kochtafel entschieden, herzlichen Glückwunsch! Damit Sie lange Freude an Ihrem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Das Gerät ist als Kochtafel zum Zubereiten von Lebensmitteln im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

Technische Daten
Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen!

Modell	CT 1810	CT 3010
Nennspannung	230 V ~	230 V ~
Nennaufnahme	1800 W	3000 W
Heizzone	180 mm Ø	145 mm Ø: 1200 W - 180 mm: 1800 W
Standby-Verbrauch	0 W	0 W
Belastbarkeit der Glasplatte	max. 10 kg	max. 10 kg pro Kochzone

Verpackungsmaterial
Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen. Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben. Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen, die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

Entsorgungshinweis

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Für Ihre Sicherheit

ACHTUNG: Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen/ Verbrennungen verursachen!

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und das Kabel auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden (Risse, Sprünge, Brüche) aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Gerätes zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.
- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Stecker, niemals an der Leitung!
- Tauchen Sie Gerät, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Lagern Sie das Gerät nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestim-

mungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes

ACHTUNG: Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Gehäuse-Oberflächen und Heizplatten werden während des Betriebs heiß. Heiße Oberflächen sind auch nach dem Ausschalten zunächst noch heiß!

Arbeiten Sie daher mit Vorsicht:
- Zum Schutz empfehlen wir den Einsatz von Topflappen und entsprechendem Kochbesteck!
- Benutzen Sie die Oberseite des Gerätes nicht als Ablage- oder Arbeitsfläche, da diese bei Gebrauch des Gerätes heiß wird! Zum Schutz vor Brandgefahr generell keine Gegenstände aus Papier, Plastik, Stoff oder anderen brennbaren Materialien auf heiße Flächen legen!
- Verwenden Sie nur Elektro-Kochtöpfe oder -Pfannen mit einwandfreiem, ebenem Boden und passendem Durchmesser (auch feuerfestes Glas oder Porzellan). Bei unebenem oder zu kleinem Topfboden verschwenden Sie Energie. Die Heizplatte und der Topfboden müssen immer sauber und trocken sein.
- Sie können das Geschirr auf der Glasplatte bewegen, **jedoch keinesfalls über den Rand der Glasplatte hinaus.** Neben der Gefahr des Abkippens kann das Kunststoffgehäuse durch die Hitze des Geschirrs Schaden nehmen. **Vermeiden Sie auch, mit dem Geschirr die vorne und hinten hochstehenden Gehäuseteile längere Zeit zu berühren.**
- Verwenden Sie keine Kochgefäße aus Kunststoff, minderwertigem Email, Porzellan oder Aluminiumfolie.
- Sollten Ihnen versehentlich Gegenstände aus Kunststoff, Alufolie, Zucker bzw. zuckerhaltige Speisen auf der Kochfläche aufschmelzen,

schieben Sie diese sofort mit einem Reinigungsschaber aus der heißen Heizzone weg.

- Verwenden Sie zur Reinigung keinesfalls Backofenspray oder Fleckenentferner! Spezialreiniger für die Glasplatte erhalten Sie im Handel.
- Vermeiden Sie Kratzer durch spitze oder scharfe Gegenstände auf der Glasplatte. Schützen Sie die Glasplatte vor Bruch durch herabfallende Gegenstände.
- **Vorsicht! Brandgefahr!** Überhitzte Fette und Öle können sich entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden!
- Niemals kaltes Wasser auf die heiße Glasplatte spritzen!
- Gerät sowie Zubehörteile müssen erst vollständig abgekühlt sein, um diese zu reinigen bzw. zu transportieren!
- **Für die Aufstellung des Gerätes ist Folgendes zu beachten:**
  - o Gerät auf eine wärmebeständige, stabile und ebene Arbeitsfläche (keine lackierten Oberflächen, keine Tischdecken usw.) stellen.
  - o Außerhalb der Reichweite von Kindern aufstellen.
  - o Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen ausreichenden Belüftungsabstand um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
  - o Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden.
  - o Falls das Gerät in eine Arbeitsplatte eingebaut wird, muss entweder installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung (Kontaktöffnungsweite ≥ 3 mm) vorgeschaltet werden, oder der Gerätestecker muss nach dem Einbau noch zugänglich sein. Eine Einbauanleitung können Sie bei uns anfordern. Die darin angegebenen Mindestabstände sind unbedingt einzuhalten.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Raumheizkörper.
- Für eine sichere Ausschaltung ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.

Und so bedienen Sie die Kochtafel

Aktivieren Sie den Energieregler über den Drehknebel, der zwischen 7 % und 100 % der Leistung schaltet. Sie können so die Temperatur stufenlos nach Bedarf einstellen.

Die Kochtafel ist mit einer **Ankochautomatik** ausgestattet, d.h. sie heizt auf jeder Stufe mit der maximalen Leistung auf und hält dann die Temperatur durch entsprechend getaktete Energiezufuhr.

Benützen Sie die Einstellung

1 ... 5	zum Warmhalten und Aufwärmen
4 ... 9	zum Dämpfen, Dünsten, Kochen
8 ... 12	zum Ankochen, Backen, Braten

Bezugspunkt für die Regelung ist die kreisförmige Mulde im Gehäuse.

Auf dem Kochfeld ist eine **Betriebskontrolllampe** sichtbar, die Ihnen anzeigt, ob das Gerät eingeschaltet ist.

Die **Restwärmeanzeige** warnt Sie vor einer noch heißen Kochzone, weist Sie aber auch auf die Möglichkeit hin, die noch verbleibende Restwärme zu nutzen. **Achtung:** Wenn Sie nach Gebrauch der Kochtafel den Netzstecker ziehen, erlischt auch dieses Symbol unabhängig von der noch existierenden Restwärme!

Reinigung und Pflege

Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen! Gerät, Netzkabel sowie Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser tauchen!

- Entfernen Sie grobe Verschmutzungen mit dem einem speziellen Glasschaber, welchen Sie im Fachhandel und in Haushaltsgeschäften erwerben können.
- Die kalte Ceran® Fläche anschließend mit etwas Spülwasser reinigen und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockenreiben.
- Sind Speisereste eingebrannt, weichen Sie diese ein, indem Sie etwas Spülwasser auf die Glasplatte träufeln.
- Sollten nach dieser Reinigung noch hartnäckige Verschmutzungen auf der kalten Oberfläche verbleiben, können Sie diese mit einem geeigneten Reinigungsmittel für Ceran® Kochflächen entfernen. Dazu werden einige Tropfen des Mittels mit Hilfe eines Küchenpapiertuches auf der gesamten Glasfläche so lange verrieben, bis keine Verschmutzungen mehr sichtbar sind.
- Reinigen sie das Gehäuse mit einem feuchten Lappen und etwas Spülmittel. Im Handel sind geeignete Pflegeprodukte für das Kunststoffgehäuse erhältlich.
- Tauchen Sie das Gerät nie in Wasser und verwenden Sie keine Dampfstrahlgeräte.
- Sorgen Sie dafür, dass auch von unten kein Wasser oder Dampf eindringen kann.
- Verwenden Sie niemals Scheuermittel, Stahlwolle oder scharfe, kratzende Gegenstände.

Erweiterte Produktinformationen gemäß EU Verordnung 66/2014 (Energiesparverordnung)

Tabelle

Modellkennung	**CT 1810**	**CT 3010**
Art der Kochmulde	freistehend und zum Einbau	freistehend und zum Einbau
Anzahl der Kochzonen	1	2
Heiztechnik	Strahlungs-Heizkörper	Strahlungs-Heizkörper
Durchmesser	18 cm	14,5 cm und 18 cm
Energieverbrauch per Kochzone, je kg	210 Wh/kg	14,5 cm Ø: 210 Wh/kg 18 cm Ø: 210 Wh/kg
Energieverbrauch gesamtes Kochfeld, je kg	210 Wh/kg	210 Wh/kg

Prüfverfahren
Das Produkt wurde geprüft nach der Prüfnorm **DIN EN 60350-2: Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 2: Kochfelder –Verfahren zur Messung der Gebrauchseigenschaften.**

Informationen für den Nutzer – Energie und Ressourcen sparen
Tipps zum Energiesparen:
- Das Kochfeld und der Topfboden müssen sauber und frei von Rückständen sein, um eine optimale Wärmeübertragung zu gewährleisten.
- Zuerst das Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, danach das Gerät einschalten.
- Kochgeschirr mittig auf die Kochzone stellen.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die Kochzone sollten gleich groß sein.
- Mit der Verwendung von zu kleinem Kochgeschirr verschwenden Sie Energie.
- Beim Erwärmen von Wasser nur die tatsächlich benötigte Menge erhitzen.
- Beim Kochen und Zubereiten das Kochgefäß möglichst immer mit einem Deckel abdecken.
- Schalten Sie die Kochzone frühzeitig ab und nutzen Sie die Restwärme zum Warmhalten, Schmelzen, etc.

GB Instruction manual

Introduction

You have chosen a very special cooking plate - congratulations! To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

Intended use
The appliance is designed as a cooking plate for preparing food (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

Technical data
Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

Model	**CT 1810**	**CT 3010**
Nominal voltage	230 V ~	230 V ~
Nominal power	1800 W	3000 W
Heating zone	180 mm Ø	145 mm Ø: 1200 W - 180 mm: 1800 W
Standby-consumption	0 W	0 W
Carrying capacity of glass plate	max. 10 kg	max. 10 kg per heating zone

Packing material
Do not simply throw the packing material away but recycle it. Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Also put plastic packing material and foils into the intended collecting basins.

In the examples for the plastic marking:
PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

Disposal/recycling

According to the Waste Electrical and Electronic Equipment Directive, this product must not be disposed of with your normal domestic waste at the end of its life-span. Therefore, please deliver it at no charge to your appropriately licensed local collecting facilities (e.g. recycling yard) concerned with the recycling of electrical and electronic equipment. Please approach your local authorities for how to dispose of the product.

For your safety

Warning: Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries!

General safety advices:

- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.
- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unattended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Do not operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the attachments for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- When laying the power cord, make sure that no one can get entangled or stumble over it in order to avoid that the appliance is pulled down accidentally.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- Do not misuse the power cord for unplugging the appliance!
- Never immerse the appliance, power cord and power plug in water for cleaning.
- Do not store the appliance outside or in wet rooms.
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.

- Improper use and disregard of the instruction manual void all warranty claims.

Safety advices for using the appliance:

WARNING: Hazard of injury and burns!
Casing surfaces and the heating plates are getting hot during use and firstly stay hot after switch-off!

Thus, act with caution:

- We recommend using pot cloths and appropriate cooking cutlery!
- Do not use the appliance's upper side as depositing rack or working top as it will get hot when operating the appliance! As protection against fire, do generally not put objects made of paper, plastic, fabric or other inflammable material on hot surfaces!
- Only use suitable pots or pans with sound, even bottom and appropriate diameter (also fire-proof glass or chinaware). If the pot bottom is uneven or too small, you will waste energy. The heating plate and the pot bottom must always be clean and dry.
- You can move the dishes on the glass plate but **not over the edge of the glass plate** at all. In addition to the risk of dumping, the plastic case may be damaged by the heat of the dishes. **Also avoid contacting the salient casing parts in front and backwards with the dishes for a long time.**
- Do not use cooking vessels made of plastic, inferior enamel, porcelain or aluminium foil.
- In case any plastic objects, aluminium foil, sugar or dishes containing sugar etc. happen to melt on the ceramic hob by accident, immediately shove them away from the hot heating zone using a cleaning scraper.
- Never use oven sprays or stain-removers for cleaning! Special cleaning agents for the glass plate are available on the market.
- Avoid scratches on the glass plate caused by pointed or sharp objects. Protect the glass plate against breakage by falling objects.
- **Attention! Hazard of fire!** Overheated fats and oils can inflame. Therefore, food containing fats and oils may only be prepared under supervision!
- Never splash cold water on the hot glass plate!
- Appliance and accessories must have cooled completely before cleaning or moving them!

- **Observe the following when setting up the appliance:**
  - o Place the appliance on a heat-resistant, stable and even surface (no varnished surfaces, no table cloths etc.).
  - o Place it beyond children's reach.
  - o Leave an appropriate ventilation distance to all sides to avoid damage by heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area. Unhindered air supply has to be ensured.
  - o Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (oven, gas flame etc.) or in explosive environments, where inflammable liquids or gases are located.
  - o In case of assembling the appliance into a worktop, there must be an all-pole disconnecting device (contact opening ≥ 3 mm) installed upstream, or the plug must still be accessible after installation. You can request the installation instructions from us. The minimum distances specified therein must be strictly observed.
- Do not use the appliance as space heater.
- Pull the power plug after each use for safe switch-off.

And this is how to use your cooking plate

By turning the rotary knob, the energy regulator, which provides between 7 % and 100 % of the output, is activated. The temperature is infinitely variable this way according to requirements.

The cooking plate features an **automatic cooking system,** i.e. it heats up with maximum power at each setting and then maintains the temperature by adjusting the power supply accordingly.

Use the following settings

1.....5	to keep warm and to reheat
4.....9	to steam, stew, cook
8....12	to parboil, to broil, to roast

Reference point for the control is the circular recess in the casing.
On the ceramic hob you can see a **pilot lamp,** indicating whether the appliance is switched on. The **residual heat indicator** cautions you that a cooking zone is still hot, but on the other hand also makes you aware of the possibility to avail yourself of the remaining residual heat. Caution: If you unplug the cooking plate from the outlet after use, this symbol will go out as well independently of the residual heat still remaining!

Cleaning and maintenance

Always unplug the appliance before cleaning and let it cool down. Never immerse the unit, power cord or plug in water for cleaning!

- Remove any coarse residues with a special glass scraper, which is available in the specialised trade and in household supplies shops.
- Following that clean the cold Ceran® surface with dishwater and wipe it dry with a clean cloth or kitchen tissue.
- If food residues have burnt into the grill surface, soak them by dripping some dishwater onto the glass plate.
- If stubborn residues are still left on the cold surface after that cleaning procedure, you can remove them using an appropriate cleaning agent for Ceran® cooking surfaces. For this end rub the entire grill surface with some drops of the cleaning agent using a kitchen tissue until no residues are visible anymore.
- Clean the casing with a moist cloth and some dishwashing detergent. For the plastic casing there are special care-products commercially available.
- Never immerse the appliance in water and don't use a steam jet appliance for cleaning.
- Make sure no water or steam may infiltrate the appliance from below either.
- Never use abrasives, steel wool or sharp, scratchy objects.

Extended product information in accordance with the EU regulation 66/2014 (Energy Saving Regulations)

Table

Model identification	**CT 1810**	**CT 3010**
Hob type	free standing and built-in	free standing and built-in
Number of cooking zones	1	2
Heating technology	radiant heater	radiant heater
Diameter	18 cm	14,5 cm and 18 cm
Energy consumption of the cooking zone, kg each	210 Wh/kg	14,5 cm Ø: 210 Wh/kg 18 cm Ø: 210 Wh/kg
Energy consumption of complete cooking hob, kg each	210 Wh/kg	210 Wh/kg

Test procedure
The product was tested according to the test standard **DIN EN 60350-2: Household electric cooking appliances – Part 2: Hobs – Methods for measuring performance**

User information – Saving energy and resources
Tips for energy saving:
- Both, cooking zone and pot bottom must be clean and free of residues, in order to guarantee the best possible heat transfer.
- Always place the cookware on the cooking zone before switching the appliance on.
- Position the cookware in the middle of the cooking zone.
- The bottom of the cookware and the cooking zone should be about the same size.
- Using cookware with a too small diameter will waste energy.
- When heating water, only heat the amount you actually require.
- During cooking, it is recommended to cover the cookware with a lid, if possible.
- Switch off the cooking zone in time and use the residual heat for keeping warm, melting, etc.

Service und Garantie (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, dem **privaten Endverbraucher,** auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/ 57 58 32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **originalen Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne originalen Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen. Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen. Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung.** Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.

   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tel. 09851/57 58 0
Fax 09851/57 58 59
mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de

R-04/15